



Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Cuba Gastronorm Inox GN 1/6 – 100mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH34	Modelo:	GNCH34
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH34
Formato GN	GN1/6
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável, ideal para manuseamento e conservação de alimentos, formato GN 1/6 com 100mm de profundidade.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Esta cuba de aço inoxidável, com padrão Gastronorm GN 1/6 e profundidade de 100mm, é uma solução essencial para todas as cozinhas profissionais. A sua construção robusta em inox garante durabilidade e resistência à corrosão, sendo ideal para a conservação e apresentação de alimentos em buffets, balcões refrigerados ou banhos-maria.

Fabricada para suportar as exigências do ambiente comercial, esta bandeja GN oferece uma versatilidade excecional, permitindo o armazenamento de ingredientes, o transporte de alimentos preparados ou a exposição em vitrines aquecidas e refrigeradas. A facilidade de limpeza e a conformidade com as normas de higiene alimentar tornam-na indispensável para a manutenção de um serviço eficiente e seguro.

Aplicações Profissionais

A versatilidade da bandeja em inox é notável em diversos contextos de hotelaria e restauração. É frequentemente utilizada para organizar ingredientes em linhas de preparação rápida, bem como para a exibição de pratos frios em saladetes e balcões de serviço. A sua padronização GN assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha existentes.

Em cozinhas industriais, serve para porcionar e armazenar grandes quantidades de alimentos, otimizando o espaço e facilitando a gestão de stocks. Também se revela fundamental em eventos de catering, onde a apresentação e a manutenção da temperatura dos alimentos são cruciais para a experiência do cliente e para a eficiência do serviço.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Formato Gastronorm	GN 1/6
Profundidade	100 mm

Perguntas Frequentes

Que usos principais se dão a uma cuba Gastronorm GN 1/6?

Esta dimensão é ideal para pequenas quantidades de ingredientes, molhos, condimentos, ou para porções individuais de alimentos em buffets de saladas e balcões de exposição, otimizando a organização do espaço disponível.

Posso utilizar esta cuba em banho-maria ou em fornos?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite a sua utilização em banhos-maria para manter alimentos quentes e também em fornos profissionais para cozinhar ou reaquecer pratos, garantindo sempre a máxima segurança alimentar.

Como assegurar a longevidade e higiene da minha cuba?

Para prolongar a vida útil da sua cuba de aço, recomenda-se a limpeza regular com detergentes suaves e água, evitando produtos abrasivos que possam danificar a superfície. A sua higiene é facilmente mantida através de lavagem manual ou em máquina de lavar louça industrial.

A cuba Gastronorm GN 1/6 é compatível com todas as vitrines refrigeradas?

Sendo um padrão universal, as cubas Gastronorm são compatíveis com a grande maioria dos equipamentos profissionais, incluindo vitrines refrigeradas, balcões de saladas e carrinhos de serviço. Verifique sempre as especificações do seu equipamento para confirmar.

É possível empilhar várias cubas Gastronorm para armazenamento?

Sim, as cubas Gastronorm são concebidas para serem empilháveis, o que facilita enormemente o armazenamento eficiente e organizado, tanto vazias como cheias, otimizando o espaço na sua cozinha ou área de serviço.